

ピエール自慢の「ブッシュ・ド・ノエル」でお祝い聖夜を 香りもロゼどけも驚きの クレーベルチュールチョコレート

池ノ上ピエール



繊細な細工も人気のバレンタイン商品 ※1月中旬より季節限定

昭和46年創業以来、体にやさしい手作り洋菓子店として地元にて愛されてきた池ノ上ピエール(世田谷区代沢、鈴木徹オーナーシェフ、03・3421・6023)。鈴木シェフは15歳の頃よりパティシエの道に入り、17歳からフランス・アルザス地方オベルネにある創業150年の老舗菓子店「グロス」にて3年間の修行を積む間、ストラスブールの菓子コンクールで銀賞を受賞した。帰国後も、日本洋菓子協会主催の洋菓子コンクール・小物ケーキ部門で「会長賞」を受賞した腕前。現在、専門学校講師も務めながら、昔ながらのフランス菓子の製法と手作業にこだわりつつも、新たな味に挑戦している。



同店オリジナルマカロン「ピアリッツ」

「ブッシュ・ド・ノエル」。バレンタインの大人気商品と同じクレーベルチュールチョコレートを 사용하여一つひとつ手作りした自慢のショコラケーキは、ちよつとビターで後味さっぱり。同店のチョコレートは、カカオマス・カカオバターをしっかりと使った独自のレシピで、香り高く驚くほど滑らかな口だけである。

お菓子の根本である水菓子(果物)をふんだんに取り入れ、砂糖の甘さに頼らずに素材の甘みとおいしさをもちともよい状態で引き出すことを重視している。

冬季のお勧めは、クリスマスケーキの王道



クリスマスシーズンのお勧め「ブッシュ・ド・ノエル」

お近くにお立ち寄りの際は、一つひとつ丁寧に作られたピエールのお菓子をどうぞご賞味ください。遠方のお客様は、ネット販売(<http://www.pierre.co.jp/>)もぜひご利用ください。